

## *Knackige Salate . . . . und mehr !*

<i>Kleiner gemischter Salat</i> (10, 40, 90, 120)	<i>7,50</i>
<i>Variation von Blattsalaten</i> (10, 90, 120)	<i>6,20</i>
<i>Tomaten - Mozzarella mit Basilikumpesto</i> (110)	<i>13,00</i>
<i>Blattsalate mit Balsamico-Dressing, geräuchertem Forellenfilet mit Sahne- Meerrettich und Toast</i> (20, 40, 110)	<i>16,50</i>
<i>Carpaccio vom Rinderfilet mit Ruccolasalat</i> (40, 110)	<i>19,50</i>
<i>Blattsalatvariation an Balsamicodressing, gebackenem Ziegenkäse und Mango Chutney</i> (40)	<i>16,50</i>
<i>Blattsalate mit gebratenen Rinderfiletstreifen</i>	<i>28,00</i>

### Wählen Sie aus:

französisches Dressing (10,120), Himbeer-Vinaigrette oder Balsamico-Dressing (110)

Zusatzstoffe: 1. Phosphat 2. Antioxidationsmittel

Gerne erhalten Sie unsere Mappe zu Allergenen und Unverträglichkeiten

## *Suppen!*

*Consommè mit Flädle (10,40) oder Ei (10)* 8,50

*Kräftige Tomatensuppe mit in  
Gin eingelegten Cocktailtomaten* 9,00  
(50)

## *Vegetarische Gerichte*

*Käsespätzle mit Raclettekäse  
und gerösteten Zwiebeln* 17,50  
(40,90)

*Gemüseteller  
mit saisonalem Gemüse* 21,50

Zusatzstoffe: 1. Phosphat 2. Antioxidationsmittel

Gerne erhalten Sie unsere Mappe zu Allergenen und Unverträglichkeiten

## Warme Vorspeisen !

<i>Badisches Schneckenpfännle an Grauburgundersauce verfeinert mit frischem Kerbel <sup>(90)</sup></i>	<i>16,00</i>
<i>Garnelen in Olivenöl mit Knoblauch, Kirschtomaten und Frühlingslauch <sup>(30)</sup></i>	<i>18,00</i>

## Hauptgerichte !

<i>Cordon bleu vom Schweinerücken, gefüllt mit Kochschinken und Emmentaler, dazu Gemüse und Pommes frites <sup>(1,2) (10,90)</sup></i>	<i>24,00</i>
<i>Schweinefilet „sous vide“ an Champignonsoße, Bohnengemüse und Rösti</i>	<i>32,00</i>
<i>Wiener Kalbschnitzel vom Kalbsrücken mit Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln <sup>(10,20,90)</sup></i>	<i>34,00</i>
<i>„Riz Casimir“ Streifen vom Kalbsrücken an Currysauce, verfeinert mit Kokosmark, Früchten und Pistazienreistimbale <sup>(40)</sup></i>	<i>32,00</i>

Zusatzstoffe: 1. Phosphat 2. Antioxidationsmittel

*Filetspitzen „Stroganoff“ mit  
Marktgemüse und Bandnudeln (10, 40, 90) 37.50*

*„Chateau Briand“ Doppeltes Rinderfilet  
am Stück gebraten mit Sauce Bernaise,  
großer Gemüseauswahl und Kartoffelvariation  
pro Person (ab 2 Personen) (10, 90) 49.00*

Alle Hauptgerichte bieten wir Ihnen auch als kleinere Portionen an,  
der Preis ermäßigt sich dann um € 3,--.

## *Feines aus Fluß und Meer !*

*Gebratenes Lachsfilet an Senfsoße  
mit Grillgemüse und Reis (20, 120) 29.50*

*Zanderfilet mit Blattspinat und  
Ofenkartoffeln (20) 31.00*

*Gluten- und laktosefreie Zubereitung auf Anfrage*

*Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und einen schönen  
Aufenthalt bei uns im Haus.*

*Ihr Wasserstetz-Team*